RÖSLE

Kühl- und Gefrierschrank-thermometer
Refrigerator/Freezer Thermometer
Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur
Køle- og fryseskabs-termometer



Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für das hochwertige Kühl- und Gefrierschrankthermometer aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege.

Generelle Vorteile bei Verwendung eines Kühl- und Gefrierschrankthermometers:

Mit einem Kühl- und Gefrierschrankthermometer können Sie Ihre Kühlgeräte ohne Temperaturanzeige jederzeit auf die richtige Temperatur prüfen. Dadurch bleiben Ihre Lebensmittel länger frisch und eine gesunde Ernährung wird unterstützt.

→ **Zuverlässigkeit / Sicherheit**
Das Kühl- und Gefrierschrankthermometer zeigt Ihnen zuverlässig die korrekte Temperatur in Ihrem Kühlgerät an.

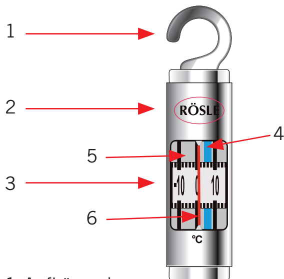
→ **Lange Haltbarkeit**
Bei der richtigen Temperatur können Lebensmittel deutlich länger gelagert werden.

→ **Energiesparend**
Durch Kontrolle der Temperatur stellen Sie sicher, dass nur soviel wie nötig gekühlt und nicht unnötig Energie verbraucht wird.

Alle Vorteile des RÖSLE Kühl- und Gefrierschrankthermometers auf einen Blick:

- → **Große, farbig markierte und einfach abzulesende Temperaturskala** zur schnellen Erkennung von falscher Einstellung des Kühlgerätes.
- → Nahezu vollständig aus **Edelstahl 18/10** gefertigt, dadurch ist es antibakteriell und geruchsneutral.
- → **Aufhängering** zum Aufhängen im Kühlgerät. Natürlich kann das Kühl- und Gefrierschrankthermometer auch einfach aufgestellt werden.
- → **Spülmaschinengeeignet**.

1. Das Kühl- und Gefrierschrankthermometer im Detail



1 Aufhängering
2 Gehäuse aus Edelstahl
3 Temperaturskala in Grad Celsius
4 Idealer Kühlbereich = blau markierter Bereich
5 Kühlbereich außerhalb des idealen Kühlbereichs
6 Anzeige der tatsächlichen Temperatur

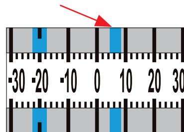
2. Handhabung

Hängen oder stellen Sie das Kühl- und Gefrierschrankthermometer in den **mittleren Bereich** des Innenraums Ihres Kühlgerätes und verändern Sie den gewählten Standort nicht, da es verschiedene Temperaturzonen im Innenbereich gibt.
Nach einigen Minuten kann die Temperatur abgelesen werden.

Hinweis: Bitte nicht in der Türe des Kühlgerätes einsetzen, dort ist die Temperatur meist am höchsten.

Die üblichen Temperaturbereiche sind wie folgt:

Kühlschrank: ideal +4°C bis max. +8°C = blau markierter Bereich



Gefrierschrank: ideal –18°C bis max. –22°C = blau markierter Bereich

Temperatur-Tabelle	
Lebensmittel	**Grad Celsius**
Eier	< +8
Eiprodukte	< +4
Fleisch	< +7
Frisch-Fisch, Krustentiere	< +2
Geflügel	< +4
Milcherzeugnisse	< +8

Wenn der angezeigte Wert höher als der vorgegebene Temperaturbereich ist, muss der Kühl- oder Gefrierschrank mit dem Regler etwas höher eingestellt werden.
Das kann vor allem dann auftreten, wenn größere Mengen ungekühlte Lebensmittel oder Getränke eingelagert werden. Aber auch durch eine schlecht geschlossene Türe kann es zu einer höheren Temperatur im Innenbereich kommen. Falls dies ausgeschlossen werden kann, sollte das Gerät von einem autorisierten Fachhändler geprüft werden.

Sollte die Temperatur tiefer als der vorgegebene Bereich sein, muss das Gerät heruntergeregelt werden. Ansonsten verbraucht das Gerät unnötig Energie.

Hinweis: Lebensmittel können bei zu tiefen Temperaturen nicht länger aufbewahrt werden als bei idealen Temperaturen.

Bitte lesen Sie vor Änderung der Einstellung immer die Bedienungsanleitung Ihres Kühlgerätes.

3. Reinigung

Das Kühl- und Gefrierschrankthermometer kann einfach mit etwas Spülmittel und warmem Wasser gereinigt werden. Natürlich können Sie es auch in die Spülmaschine geben.
Sollte dabei die Temperaturskala beschlagen, lassen Sie das Kühl- und Gefrierschrankthermometer einige Zeit an einem trockenen Ort stehen. Wenn das Fenster wieder klar ist, können Sie das Kühl- und Gefrierschrankthermometer wieder in Ihrem Kühlgerät einsetzen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Kühl- und Gefrierschrankthermometer ist kein Spielzeug und mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Bitte von Kindern fernhalten.

Das Kühl- und Gefrierschrankthermometer ist nicht für medizinische Zwecke geeignet.

Auf dieses Produkt erhalten Sie 5 Jahre Garantie.



Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE-Küchenwerkzeug.

Ihr RÖSLE-Team
aus Marktoberdorf,
der Stadt mit dem größten
Kochlöffel der Welt.

Dear RÖSLE Customer,

Thank you for choosing the superior quality Refrigerator/Freezer Thermometer by RÖSLE. It's a wise choice and one that will prove the test of time as a durable top quality product. To make sure you get optimum results and long-lasting service from your new utensil, we've compiled some important information plus tips for optimal use and aftercare.

Advantages of a Refrigerator/Freezer Thermometer:

If your cooling appliance lacks a visual temperature display, the Refrigerator/Freezer Thermometer permits you to test the temperature at any time. That way you can ensure that food stays fresh longer and retains its nutrients.

→ **Reliability and Safety**
With the Refrigerator/Freezer Thermometer you can get a reliable reading of the temperature inside your cooling appliance.

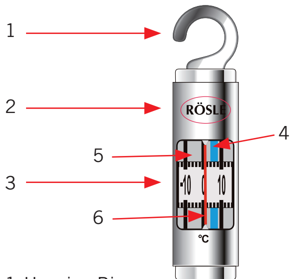
→ **Extended food storage duration**
When stored at the correct temperature, food keeps significantly longer.

→ **Energy saving**
Accurate temperature readings permit you to avoid excessive and unnecessary cooling and help you to save energy.

Outstanding features of the RÖSLE Refrigerator/Freezer Thermometer at a glance:

- → **Large, colorfully marked** and **easy to read measuring scale** for quick assessment of the temperature.
- → Almost completely manufactured in **18/10 stainless steel** so it's both hygienic and neutral to odor.
- → **Hanging Ring** for suspension inside a cooling appliance. The Refrigerator/Freezer Thermometer can also stand in an upright position.
- → **Dishwasher safe**.

1. Close up of the Refrigerator/ Freezer Thermometer



1 Hanging Ring
2 Stainless steel casing
3 Temperature scale displayed in Celsius degrees
4 Ideal temperature range = zone marked blue
5 Temperature range above or below ideal storage temperature
6 Actual temperature reading

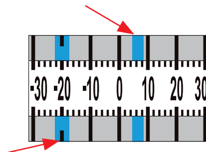
2. Use

Place the Refrigerator/Freezer Thermometer in the middle of your cooling appliance (per Hanging Ring or standing upright). Do not move it around since there are various temperature zones inside the appliance. The temperature can be read after a few minutes.

Note: Please avoid positioning the thermometer in the door because the temperature is usually at its maximum there.

Standard temperature ranges are as follows:

Refrigerator: ideal +4°C to max. +8°C = zone marked blue



Freezer: ideal –18°C to max. –22°C = zone marked blue

Temperature-table	
Food	**Degree Celsius**
Eggs	< +8
Egg products	< +4
Meat	< +7
Fresh Fish, Crustaceans	< +2
Poultry	< +4
Dairy products	< +8

If the measured temperature is higher than the recommended range, the cooling appliance should be set to a lower temperature.
This may happen when large quantities of food or drinks are introduced into the interior of the appliance. A faulty door seal can also cause a temperature rise in the interior. If neither of these are the cause, the refrigerator or freezer should be tested by a competent professional.

If the temperature is lower than the recommended range, the regulator of the refrigerator or freezer should be set to a higher temperature. Otherwise the apparatus consumes more energy than required.

Note: The life of food items can not be prolonged by use of a lower temperature than the ideal one.

Please read your refrigerator or freezer instructions for use before making any alterations.

3. Cleaning

The Refrigerator/Freezer Thermometer can be easily cleaned using warm water and a drop of detergent. It can of course also be popped into the dishwasher.
If the display gets moist inside, leave it in a dry place for a little while. You can put it back into the refrigerator or freezer as soon as the display is clear again.

General Safety Guidelines

The Refrigerator/Freezer Thermometer must not be used as a toy and should be handled with caution at all times. Please keep it out of the reach of children.

The Refrigerator/Freezer Thermometer is not suitable for medical use.

We grant you a 5 Year Warranty on this product.



We wish you long lasting service from your new RÖSLE Kitchen Utensil.

Your RÖSLE-Team
from Marktoberdorf –
the town with the
World's largest Cooking Spoon.

Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi le Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation et d'entretien.

Pourquoi utiliser un Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur:

Grâce au Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur vous pouvez examiner à tout moment si votre appareil est à la bonne température.

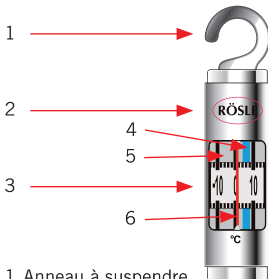
Les aliments se conservent plus longtemps et vous soutenez les effets d'une alimentation saine.

- → **Fiabilité et sécurité**
  Le Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur vous indique de façon fiable la bonne température dans votre réfrigérateur.
- → **Longue conservation**
  Conservés à la bonne température les aliments gardent leur fraîcheur plus longtemps.
- → **Economie d'énergie**
  Grâce au contrôle de la température vous êtes sûr que votre réfrigérateur refroidit suffisamment sans gaspiller inutilement de l'énergie.

Tous les avantages du Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur RÖSLE en un clin d'œil:

- → **Echelle de température large, de couleur et facile à lire** pour reconnaître rapidement si l'appareil est à la mauvaise température.
- → Pratiquement fabriqué entièrement en **acier inoxydable 18/10**, il est ainsi antibactérien et sans odeur.
- → **Anneau à suspendre** pour accrocher le thermomètre dans le réfrigérateur ou le congélateur. Il peut également être simplement posé.
- → **Va au lave-vaisselle**

1. Le Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur en un clin d'œil



1 Anneau à suspendre
2 Boîtier en acier inoxydable
3 Echelle des températures en degrés Celsius
4 Température réfrigérante idéale = partie marquée en bleu
5 Température en dehors des températures réfrigérantes idéales
6 Indication de la température réelle

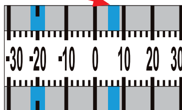
2. Utilisation

Accrochez ou posez le Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur au milieu du compartiment principal et à l'intérieur du réfrigérateur. Ne le changez pas de l'endroit choisi car il existe différentes zones de températures à l'intérieur de l'appareil.
Après quelques minutes vous pouvez lire la température.

Attention: Ne mettez pas le Thermomètre dans la porte du réfrigérateur, car la température y est généralement la plus haute.

Les températures habituelles sont comme suit:

Réfrigérateur: idéale de +4°C à max. +8°C = partie marquée en bleu



Congélateur: idéale –18°C à max. –22°C = partie marquée en bleu

Tableau des températures

Aliments	Degrés Celsius
Œufs	< +8
Produits à base d'œufs	< +4
Viande	< +7
Poisson frais et crustacés	< +2
Volaille	< +4
Produits laitiers	< +8

Lorsque la température indiquée est plus haute que la zone de température conseillée, augmentez le refroidissement à l'aide du bouton de réglage du réfrigérateur.
Ceci peut se produire lorsque de grandes quantités d'aliments ou de boissons non refroidis sont mises dans le réfrigérateur. De même une porte mal fermée ou un joint altéré peut engendrer des températures élevées à l'intérieur de l'appareil. Si ces éventualités peuvent être écartées, faites réviser votre appareil par un réparateur certifié.

Au cas où la température indiquée serait plus basse que la valeur conseillée, réduisez alors le refroidissement afin d'éviter une consommation d'énergie inutile.

Conseil: Les aliments ne peuvent pas être conservés plus longtemps lorsque la température est inférieure à la température idéale conseillée.

Avant de changer le réglage de la température, lisez attentivement le manuel d'utilisation de votre réfrigérateur.

3. Entretien

Le Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur peut être simplement nettoyé avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle. Vous pouvez également le mettre au lave-vaisselle.
Au cas où la vitre serait embuée, posez le Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur pendant quelques instants à un endroit sec. Lorsque la vitre est de nouveau claire, vous pouvez remettre le thermomètre dans le réfrigérateur.

Conseils généraux de sécurité

Le Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur n'est pas un jouet et doit être utilisé avec précaution. Nous vous prions de ne pas le laisser à la portée des enfants.

Le Thermomètre pour réfrigérateur et congélateur n'est pas destiné à usage médical.

Cet article est garanti 5 ans.



Nous vous souhaitons entière satisfaction et plaisir avec votre nouvel ustensile RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE
depuis Marktoberdorf,
la ville avec la plus grande
cuillère de cuisine du monde.

Kære RÖSLE-Kunde,

Tak fordi De valgte dette køle- og fryseskabstermometer fra RÖSLE. Et godt valg. Og en beslutning om et kvalitetsprodukt med lang levetid, som De kan glæde Dem over i mange år. Læs venligst følgende produktinformationer, med oplysninger om den optimale brug og vedligeholdelse af termometret.

Generelle fordele ved anvendelse af et køle- og fryseskabstermometer:

Hvis Deres køleskab eller fryser ikke har et synligt termometer giver RÖSLE køle- og fryseskabstermometer Dem mulighed for på alle tidspunkter at tjekke temperaturen. Ved at tjekke temperaturen kan De sikre, at Deres fødevarer forbliver friske længere og holder på næringen.

→ **Driftsikkerhed og sikkerhed**
Køle- og fryseskabstermometret viser dem med stor nøjagtighed den korrekte temperatur i køleskab eller fryser.

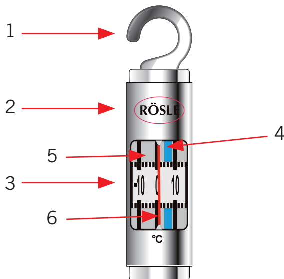
→ **Lang holdbarhed på fødevarer**
Ved den rigtige temperatur holder fødevarer sig væsentligt længere.

→ **Energibesparende**
Kendskab til den nøjagtige temperatur gør, at De kan undgå at køle for meget og derved sparer energi.

Fordele ved RÖSLE køle- og fryseskabstermometer:

- → **Store, farvede markeringer og en nem læselig temperaturskala** som hurtigt fastsætter køle- eller fryseskabets temperatur.
- → Næsten udelukkende produceret i **18/10 rustfri stål**, derudover er den hygiejnisk og lugt-neutral.
- → **Ophængsring** til ophængning i køleskab. Naturligvis kan køle- og fryseskabstermometret også stå.
- → **Tåler opvaskemaskine.**

1. Køle- og fryseskabstermometret i detalje



1 Ophængsring
2 Rustfri stål hylster
3 Temperaturskala i grader - Celsius
4 Ideal temperaturområde = området markeret met blåt
5 Temperaturområde udenfor det ideelle temperaturområde
6 Visning af den faktiske temperatur

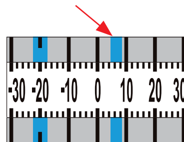
2. Brug af termometret

Hæng eller stil Deres køle- og fryseskabstermometer i midten af det inderste rum af køleskab eller fryser, flyt ikke termometret rundt, da der er forskellige temperaturzoner i det inderste rum. Efter nogle få minutter kan De aflæse temperaturen.

Tip: Stil ikke termometret i køleskabs- eller fryserlågen, der er temperaturen ofte højest.

Standard temperaturskala er som følgende:

Køleskab: ideel +4°C til max. +8°C = området markeret med blåt



Fryser: ideel –18°C til max. –22°C = området markeret med blåt

Temperatur tabel

Fødevarer	Grader Celsius
Æg	< +8
Ægge produkter	< +4
Kød	< +7
Frisk fisk, krebsdyr	< +2
Fjerkræ	< +4
Mælkeprodukter	< +8

Hvis den målte temperatur er højere end i det anbefalede område, bør køleskab eller fryser indstilles til en lavere temperatur.
Dette kan forekomme, når større mængder ferske fødevarer eller drikke bliver lagt på køl. Men også ved en dårligt lukkende låge kan temperaturen stige i køle- eller fryseskabets inderste midte. Hvis begge disse muligheder kan udelukkes bør Deres køle- eller fryseskab efterses af en autoriseret forhandler.

Hvis temperaturen er lavere end i det anbefaleden temperaturområden, bør temperaturen sættes op. Ellers bruger apparatet mere energi end nødvendigt er.

Tip: Fødevarer kan ikke holde sig længere ved for lave temperaturer end ved den ideelle temperatur.

Læs venligst altid Deres brugsanvisning på Deres Køle-fryseskab før De ændre temperaturen.

3. Rengøring

Køle-/fryseskabstermometret kan nemt gøres ren med en smule opvaskemiddel og varmt vand. Naturligvis kan De også sætte det i opvaskemaskinen. Hvis displayet bliver fugtigt på indersiden, lad det stå på et tørt sted i et stykke tid. De kan sætte termometret tilbage i køleskabet eller fryseren så snart displayet er klart igen.

Generelle sikkerhedshenvisninger

Køle- og fryseskabstermometret er ikke et stykke legetøj og det skal behandles med den nødvendige betænksomhed. Holdes udenfor børns rækkevidde.

Køle- og fryseskabstermometret er ikke beregnet til medicinsk brug.

På dette produkt får De 5 års garanti.



Vi håber De får stor fornøjelse af Deres nye RÖSLE-køkkenværktøj.

Deres RÖSLE-Team
fra Marktoberdorf,
byen med den største
grydeske i verden.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
D-87616 Marktoberdorf
Telefon +49 8342 912 0
Telefax +49 8342 912 190
www.roesle.de

0208